



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO I

CLASE 2

**CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Inicios de la Protección Sanitaria

Edad Media

Primeras Juntas Locales de Sanidad organizadas para hacer frente a epidemias y proteger a las poblaciones urbanas.

Edad Moderna

Surgimiento de regulaciones pioneras en mataderos y el establecimiento de la policía sanitaria como institución formal.

El Desafío Constante

Lucha permanente contra el deterioro natural de alimentos y la transmisión de enfermedades de origen alimentario.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La **evolución de los sistemas de inocuidad alimentaria** ha sido impulsada por la necesidad de proteger la salud pública, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y facilitar el comercio internacional.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

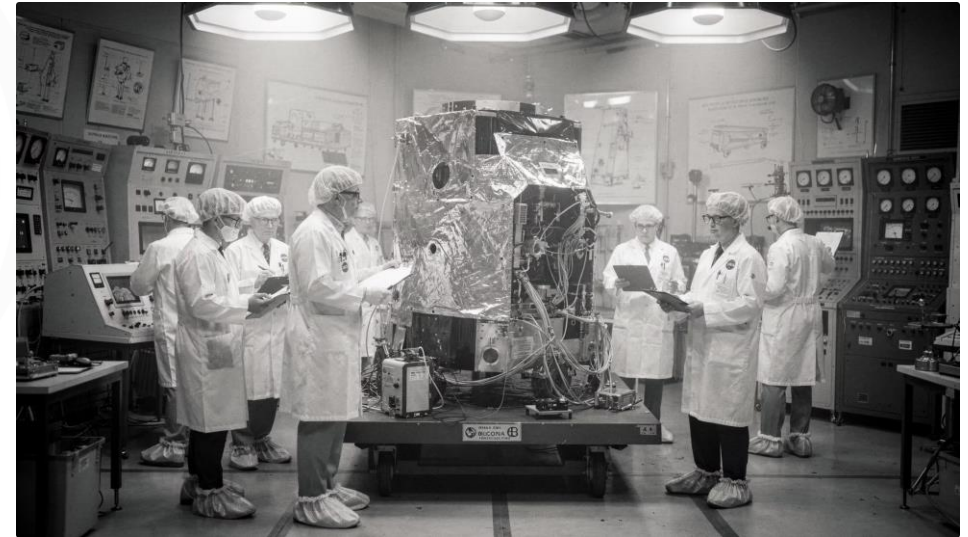
1. Inspección tradicional (antes de 1960)

- Basada principalmente en la **inspección visual** de alimentos y establecimientos.
- Se enfocaba en detectar problemas en el producto final.
- Tenía un carácter reactivo: se actuaba cuando el problema ya estaba presente.

2. Desarrollo del sistema HACCP (1960–1980)

- El sistema **NASA** y la empresa Pillsbury desarrollaron el **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** para garantizar alimentos seguros para los astronautas.
- Introdujo un enfoque preventivo basado en la identificación y control de peligros.
- Marcó el cambio de "inspeccionar" a "prevenir".

HITO HISTÓRICO





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP) (1970–1990)

- Se establecieron requisitos básicos de higiene y operación.
- Incluyen:
 - Higiene del personal.
 - Control de instalaciones y equipos.
 - Limpieza y desinfección.
 - Control de plagas.
- Se consideran programas prerequisite para HACCP.

La Revolución del Control Preventivo



Buenas Prácticas de Manufactura

Pilar fundamental que estandariza procesos, instalaciones e higiene del personal en toda la cadena productiva.



Programas de Prerrequisitos

Condiciones operacionales esenciales que garantizan un entorno favorable para la inocuidad antes de aplicar el APPCC.

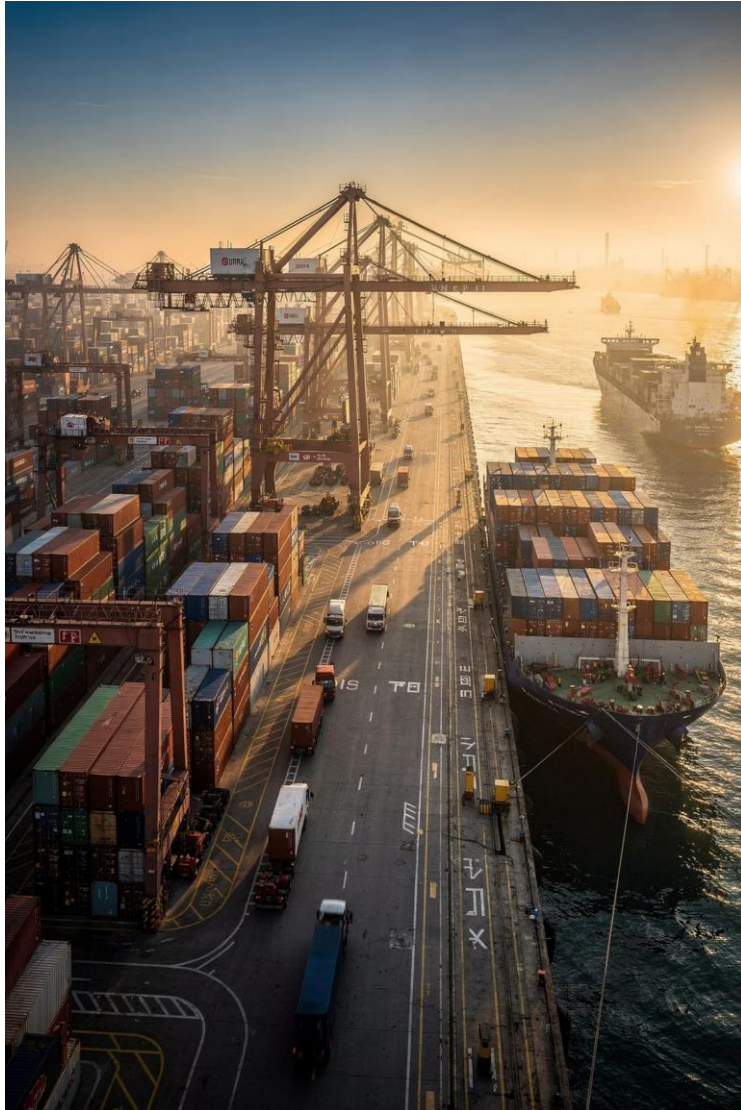


Control desde el Origen

Separación estricta de procesos y gestión de riesgos desde la materia prima hasta el producto final.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



El Cambio de Paradigma en los 90s

Inocuidad y Comercio Internacional

La seguridad alimentaria deja de ser solo un tema de salud pública y se convierte en un requisito estratégico para el acceso a mercados globales.

El Fenómeno del Doble Estándar

Diferencias significativas en los niveles de exigencia entre mercados desarrollados y emergentes generan asimetrías competitivas.

Armonización Urgente

La necesidad de políticas normativas alineadas internacionalmente para eliminar barreras técnicas al comercio se vuelve imperativa.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

4. Internacionalización y armonización (1990–2000)

- Mayor participación de la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Fortalecimiento de la Comisión del Codex Alimentarius como referencia internacional.
- Los países comenzaron a adoptar regulaciones basadas en riesgo y principios HACCP.

5. Sistemas de gestión de inocuidad (2000–2015)

- Aparición de normas certificables:
 - BRCGS
 - IFS Food
 - FSSC 22000
 - SQF
- Publicación de la norma ISO 22000 en 2005.
- Integración de HACCP con sistemas de gestión y mejora continua.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Desafíos del Siglo XXI

El Consumidor en el Centro

El enfoque actual de la inocuidad integra la salud pública nacional, el impacto real de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y la creciente amenaza de patógenos emergentes que desafían los sistemas de detección convencionales.

⚠ La **resistencia antimicrobiana** representa una de las mayores amenazas globales de salud pública del siglo XXI, con implicaciones directas en la inocuidad alimentaria.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

6. Enfoque basado en riesgo y cadena alimentaria (2015–actualidad)

- La inocuidad se aborda desde la producción primaria hasta el consumidor ("de la granja a la mesa").
- Uso de herramientas de evaluación de riesgos.
- Mayor énfasis en:
 - Cultura de inocuidad alimentaria.
 - Food Defense (protección contra contaminación intencional).
 - Food Fraud (prevención del fraude alimentario).
 - Trazabilidad digital.

7. Transformación digital y futuro (actualidad)

- Incorporación de:
 - Inteligencia artificial.
 - Big Data.
 - Sensores en tiempo real.
 - Blockchain para trazabilidad.
 - Sistemas predictivos de riesgo.
- Desarrollo de sistemas de vigilancia global como:
 - RASFF (Europa).
 - INFOSAN.
 - FDA (sistema de recalls y alertas).



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

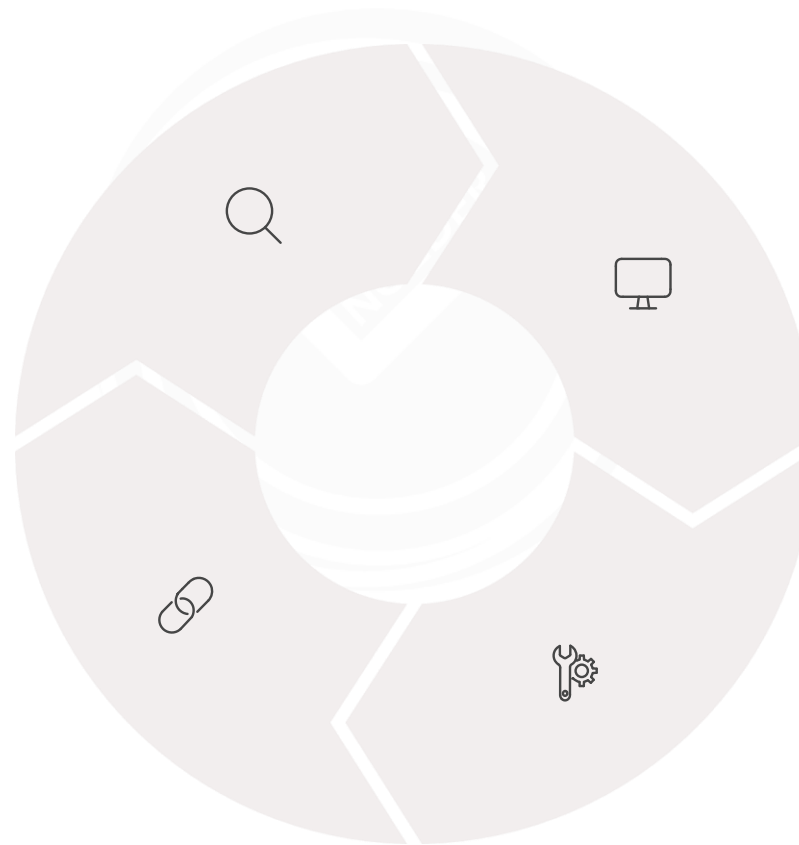
El Ciclo del Riesgo: Monitoreo y Corrección

Identificación

Análisis proactivo y sistemático de peligros biológicos, químicos y físicos en cada etapa del proceso.

Trazabilidad

Registro completo que permite rastrear el recorrido de cada lote, garantizando confianza al consumidor y al regulador.



Monitoreo

Vigilancia continua de puntos críticos de control mediante parámetros definidos y registros documentados.

Corrección

Acciones inmediatas y documentadas ante cualquier desviación detectada, con análisis de causa raíz.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Responsabilidad Compartida



La Industria

Actor principal y responsable primario de garantizar la inocuidad. Implementa sistemas, certifica procesos y asume la responsabilidad legal del producto.



El Estado

Supervisor, facilitador y regulador. Establece el marco normativo, fiscaliza su cumplimiento y apoya la capacitación del sector.



Ciencia y Tecnología

Columna vertebral de la vigilancia moderna. La investigación aplicada permite detectar, anticipar y responder a amenazas emergentes.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

El Futuro

Hacia una Cultura de Inocuidad Total

La meta no es cumplir con la norma. Es construir un ecosistema donde la seguridad alimentaria sea un valor profundamente arraigado en cada actor de la cadena.

De la Inspección a la Cultura

→ **Superar la inspección tradicional**

Evolucionar de la verificación reactiva hacia sistemas de gestión preventivos, proactivos y basados en evidencia científica.

→ **Autogestión empresarial**

Fomentar que las empresas adopten la calidad como compromiso propio, más allá del cumplimiento regulatorio mínimo exigido.

→ **Derecho humano fundamental**

La seguridad alimentaria es un derecho inalienable de toda persona, y su garantía es responsabilidad compartida de la sociedad entera.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Cultura de **INOCUIDAD ALIMENTARIA**





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿QUÉ ES CULTURA DE INOCUIDAD?

La cultura de inocuidad va mucho más allá de los manuales y procedimientos. Es el conjunto de **valores, creencias y normas compartidas** que definen cómo cada persona en la organización piensa, decide y actúa en relación a la seguridad alimentaria — incluso cuando nadie los está mirando.

La personalidad de empresa

Es lo que hacemos de manera espontánea, no lo que decimos que hacemos. Refleja el carácter auténtico de la organización ante el riesgo.

De lo táctico a lo tácito

El salto cualitativo ocurre cuando las reglas escritas se internalizan como comportamientos intuitivos. El cumplimiento deja de ser una obligación y se convierte en un instinto.

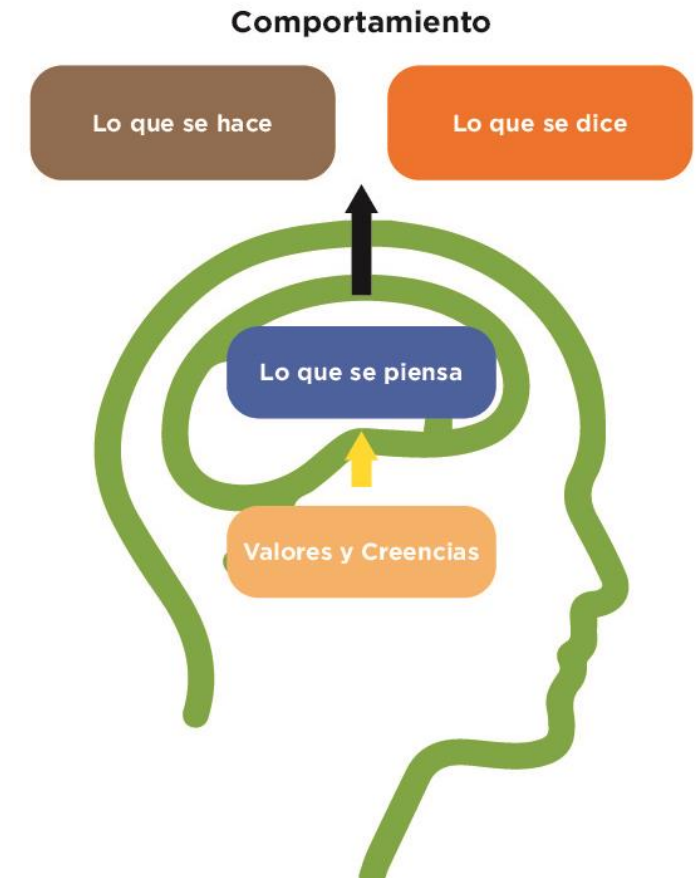
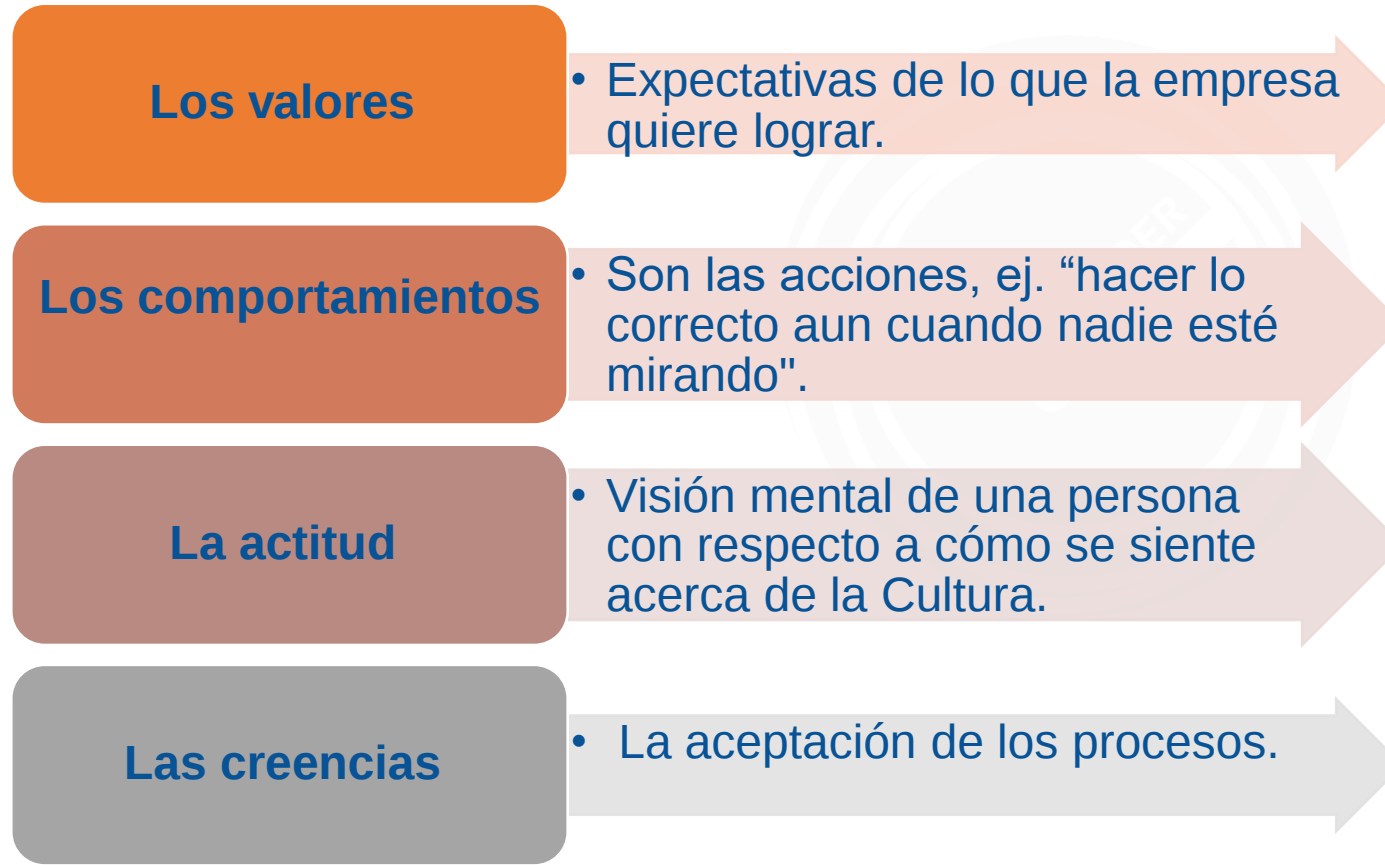
Un proceso, no un evento

La cultura se construye de forma continua a través de decisiones cotidianas, liderazgo consistente y aprendizaje colectivo a lo largo del tiempo.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE LA INOCUIDAD





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RIESGO: COMPORTAMIENTO

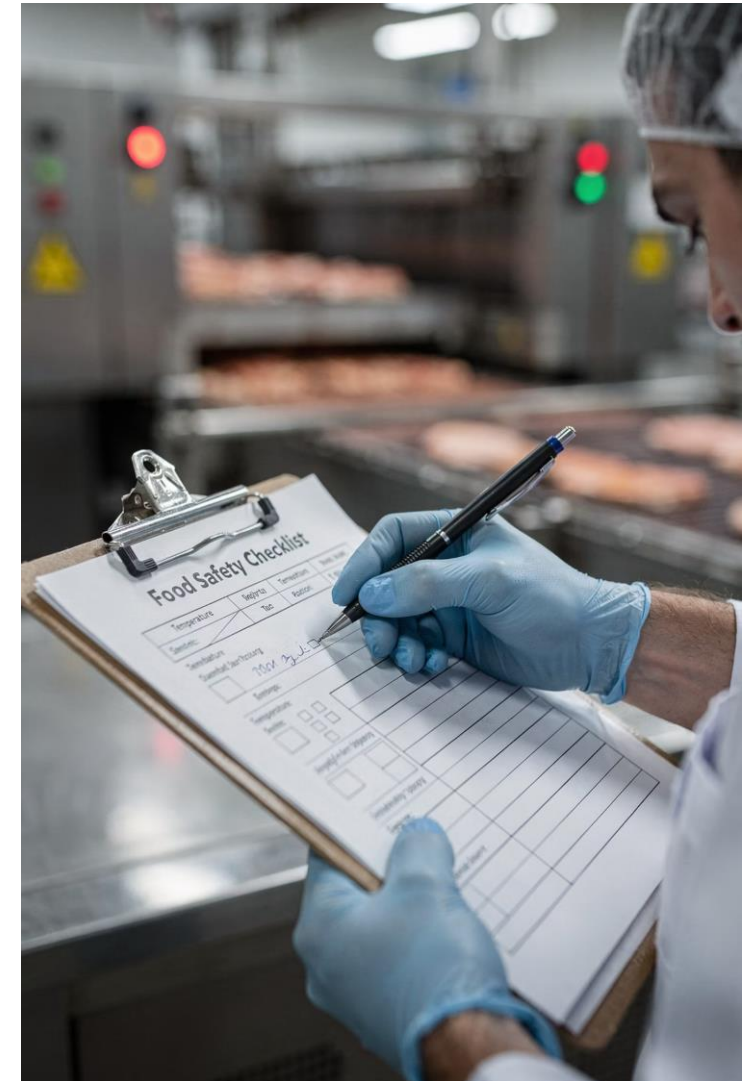
Los sistemas formales — planes HACCP, procedimientos escritos, registros — son herramientas indispensables, pero no garantizan la seguridad por sí solos. El elemento humano es, simultáneamente, la mayor fortaleza y la mayor vulnerabilidad de cualquier sistema de gestión.

La brecha cultural

La cultura es el ingrediente invisible que determina el éxito o fracaso del sistema. Un manual impecable sin cultura sólida es un documento sin alma.

Evidencia de la industria

Estudios globales muestran que las conductas de alto riesgo en planta suelen tener su origen en fallas culturales — falta de liderazgo visible, comunicación deficiente o tolerancia tácita al atajo — y no solo en causas técnicas.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

IMPORTANCIA DE LA CULTURA EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

Una cultura de inocuidad sólida actúa como un sistema de defensa proactivo. En lugar de reaccionar ante incidentes, la organización anticipa, detecta y corrige antes de que el riesgo se materialice.



Reducción Proactiva de Riesgos

Al fomentar la responsabilidad colectiva, cada colaborador se convierte en un punto de control activo. La prevención deja de depender únicamente de los sistemas formales y pasa a ser una actitud compartida.



Confianza del Consumidor

Las marcas con cultura robusta de inocuidad generan mayor lealtad. Los consumidores perciben — y valoran — la coherencia entre lo que se comunica y lo que realmente se practica en la cadena productiva.



Competitividad y Cumplimiento

Empresas con cultura madura acceden con mayor facilidad a mercados exigentes, obtienen certificaciones de manera más eficiente y reducen el riesgo de sanciones regulatorias o retiros de producto.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ELEMENTOS DE UNA CULTURA EFICAZ

Una cultura de inocuidad eficaz no surge por decreto. Se construye sobre cuatro pilares fundamentales que deben operar de manera sinérgica y sostenida en el tiempo.



Liderazgo Visible

La alta dirección debe demostrar compromiso real y tangible, no solo declarativo. Presencia en planta, decisiones consistentes y recursos asignados.



Comunicación Abierta

Canales fluidos en todas las direcciones: verticales y horizontales. El personal debe sentirse seguro para reportar riesgos sin temor a represalias.



Formación Continua

Capacitación orientada no solo al conocimiento técnico sino al cambio de comportamiento. El aprendizaje debe ser experiencial y relevante al rol.



Recursos Disponibles

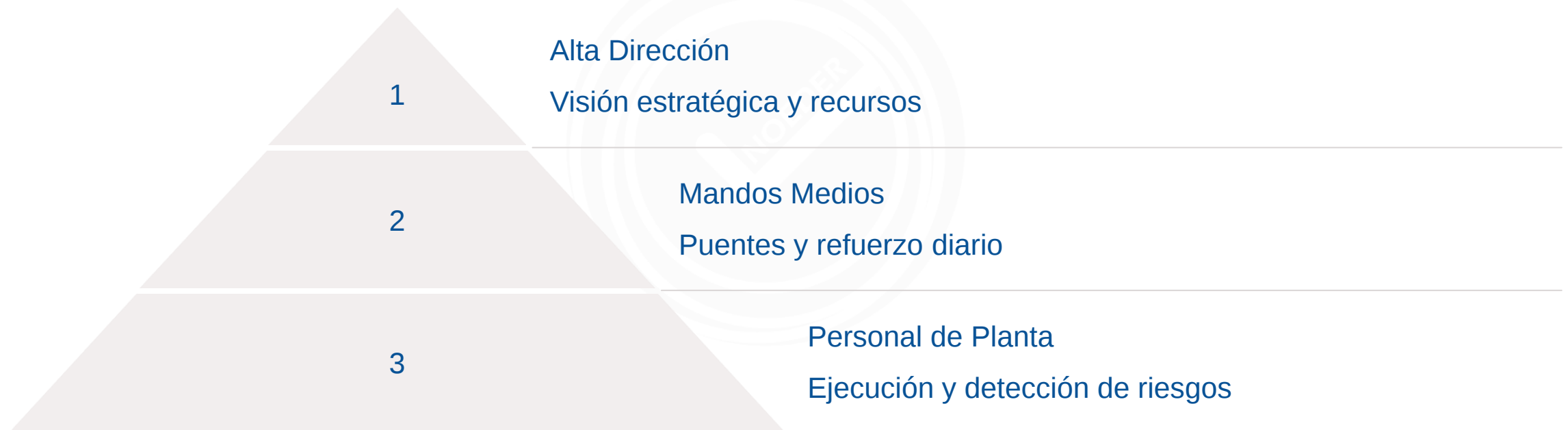
Contar con las herramientas, tiempo e infraestructura necesarios. Los colaboradores no pueden practicar inocuidad si no tienen los medios para hacerlo.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RESPONSABILIDAD: LA PIRÁMIDE ORGANIZACIONAL

La cultura de inocuidad es responsabilidad de todos, pero los roles y contribuciones difieren según el nivel jerárquico. Comprender esta distribución es esencial para una implementación efectiva.



La **alta dirección** establece la cultura como prioridad estratégica con asignación de recursos real. Los **mandos medios** actúan como amplificadores, traduciendo la política en conductas observables. El **personal de planta** es el primer eslabón de detección y el más crítico en la ejecución diaria.



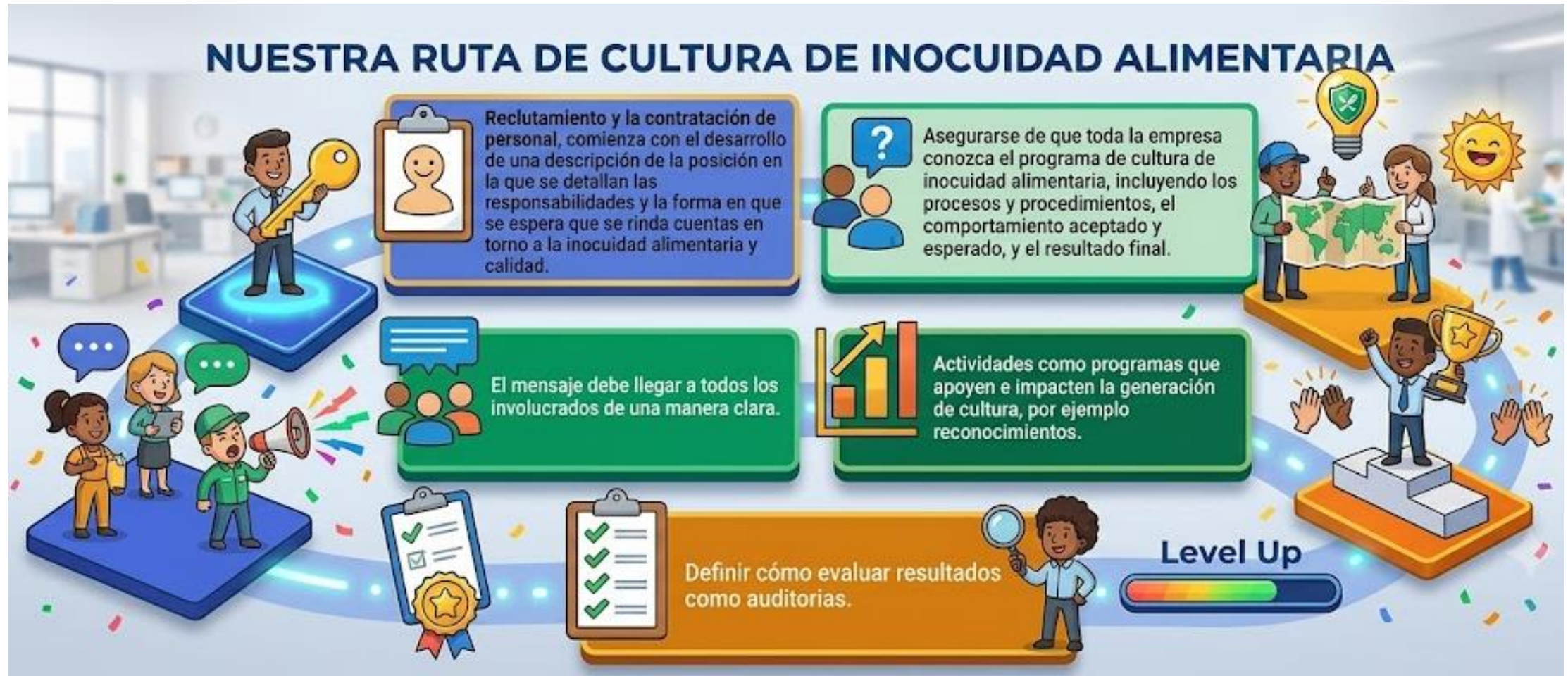
Equipo gerencial



- Demostrar su compromiso con este proceso
- Establecer objetivos inteligentes para la inocuidad alimentaria
- Educar a sus empleados.
- El compromiso de la Gerencia se traduce con la implementación de la política de inocuidad, los objetivos, metas, indicadores

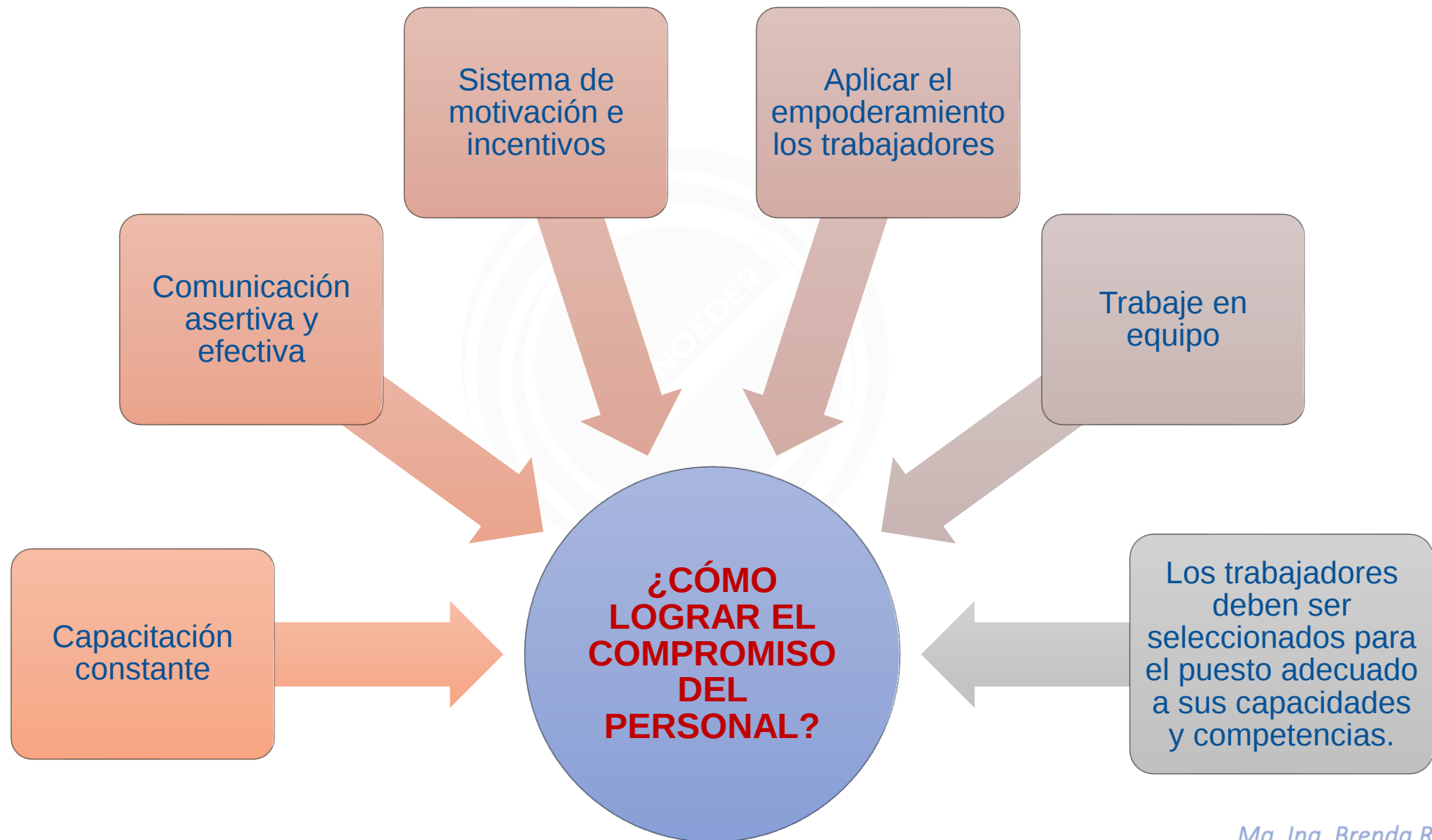


CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Un sitio con una sólida cultura de inocuidad alimentaria tiene un sistema de inocuidad alimentaria completamente implementado y aborda las inquietudes o problemas potenciales tan pronto como aparecen.
- Se alienta a los empleados a hacer lo correcto y reportar voluntariamente eventos que podrían afectar la inocuidad alimentaria de los productos.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RELACIÓN CON HACCP

HACCP es la columna vertebral técnica del control de la inocuidad alimentaria. Define los puntos críticos, los límites y los procedimientos de monitoreo. Sin embargo, su eficacia depende completamente de quienes lo ejecutan.

HACCP: El "Qué"

Análisis de peligros, puntos críticos de control, límites establecidos, monitoreo sistemático y acciones correctivas documentadas. Un sistema técnico robusto y científicamente validado.

Cultura: El "Cómo"

La ejecución humana cotidiana que da vida al plan. Sin cultura sólida, incluso el plan HACCP más robusto es vulnerable al error humano: registros falseados, monitoreo omitido o correcciones no reportadas.

⚠ Un plan HACCP sin cultura de inocuidad es un documento técnico en papel. La cultura transforma ese documento en una práctica real y consistente.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA E ISO 22000

ISO 22000 proporciona el marco sistemático para gestionar la inocuidad alimentaria a la cadena de suministro. La cultura de inocuidad es el sustrato sobre el cual este sistema puede sostenerse y evolucionar con el tiempo.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA E ISO 22000

ISO 22000 proporciona el marco sistemático para gestionar la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro. La cultura de inocuidad es el sustrato sobre el cual este sistema puede sostenerse y evolucionar con el tiempo.

- Base para la mejora continua
ISO 22000 exige ciclos PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar). Una cultura sólida asegura que estos ciclos no sean burocracia sino procesos de aprendizaje genuinos.
- Sostenibilidad del sistema
Los procesos técnicos de ISO 22000 requieren constancia en su aplicación. La cultura es el factor que mantiene la disciplina operativa más allá de las auditorías de certificación.
- Integración estratégica
La cláusula de liderazgo en ISO 22000 (sección 5) refleja explícitamente la necesidad de que la alta dirección impulse activamente la cultura de inocuidad como parte del sistema de gestión.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE INOCUIDAD EN LOS ESQUEMAS GFSI

La **Global Food Safety Initiative (GFSI)** ha incorporado formalmente la cultura de inocuidad como requisito auditable en los principales esquemas de certificación, marcando un punto de inflexión en la industria alimentaria mundial.

FSSC 22000

Requisito 2.5.8 exige un plan documentado de cultura de inocuidad con objetivos medibles, actividades específicas y revisión periódica por la dirección.

BRCGS

La edición actual incluye evaluación de cultura como criterio de auditoría. Los auditores observan comportamientos reales en planta, no solo documentación.

IFS Food

Incorpora elementos de cultura en criterios de liderazgo y compromiso. Las no conformidades en cultura pueden impactar directamente el puntaje final de la auditoría.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

La cultura de inocuidad ya no es un concepto aspiracional. Es un requisito de auditoría reconocido globalmente que puede determinar la obtención o pérdida de una certificación.

LA CULTURA DE INOCUIDAD ES DE IMPORTANCIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

Más que procedimientos, es **compromiso, responsabilidad** y comportamiento diario.

CULTURA DE INOCUIDAD = CONFIANZA CALIDAD CERTIFICACIÓN

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ LIDERAZGO
- ✓ COMPROMISO
- ✓ COMPETENCIA
- ✓ COMUNICACIÓN
- ✓ PARTICIPACIÓN
- ✓ MEJORA CONTINUA

CERTIFICADO

CERTIFICACIONES RECONOCIDAS

SQF **BRCGS** **FSSC 22000** **IFS**

Una sólida cultura de inocuidad fortalece la confianza de nuestros clientes y asegura el éxito sostenible de la organización.

LIDERAZGO
Compromiso visible desde la alta dirección.

PERSONAS
Todos somos responsables de la inocuidad.

COMUNICACIÓN
Información clara, oportuna y transparente.

RESPONSABILIDAD
Cumplimos las reglas y procedimientos siempre.

MEJORA CONTINUA
Aprendemos, medimos y mejoramos cada día nuestro desempeño.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE INOCUIDAD EN LOS ESQUEMAS GFSI



La cultura de inocuidad es el compromiso de todos para producir alimentos seguros, todos los días.

¿QUÉ ES?



Conjunto de valores, actitudes y comportamientos que priorizan la inocuidad en cada decisión y acción.

ELEMENTOS CLAVE



Liderazgo y compromiso



Responsabilidad de todos



Comunicación efectiva



Competencia y capacitación



Mejora continua

BENEFICIOS

- ✓ Alimentos más seguros
- ✓ Consumidores protegidos
- ✓ Cumplimiento y confianza
- ✓ Menos pérdidas y retrabajos
- ✓ Mejor reputación



CULTURA DE INOCUIDAD EN TODA LA CADENA



PRODUCCIÓN PRIMARIA



PROCESAMIENTO



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



DISTRIBUCIÓN Y RETAIL



CONSUMIDOR



GFSI
Global Food
Safety Initiative

¿QUÉ ES GFSI?



Organización que impulsa la mejora continua de la inocuidad alimentaria reconociendo esquemas de certificación confiables a nivel mundial.

ESQUEMAS RECONOCIDOS POR GFSI

BRC

IFS
Food

FSSC 22000

SQF
INSTITUTE

GLOBALG.A.P.

PrimusGFS.

¿CÓMO SE REFLEJA EN LOS ESQUEMAS GFSI?



Liderazgo y compromiso de la alta dirección.



Participación y competencia del personal.



Comunicación y consulta efectiva.



Gestión de riesgos y decisiones basadas en datos.



Monitoreo y mejora continua de la cultura.



EN RESUMEN

GFSI reconoce esquemas que promueven una cultura de inocuidad sólida.
Una organización con cultura de inocuidad previene, cuida y mejora... siempre.



La cultura de inocuidad transforma requisitos en hábitos y hábitos en protección real para el consumidor.

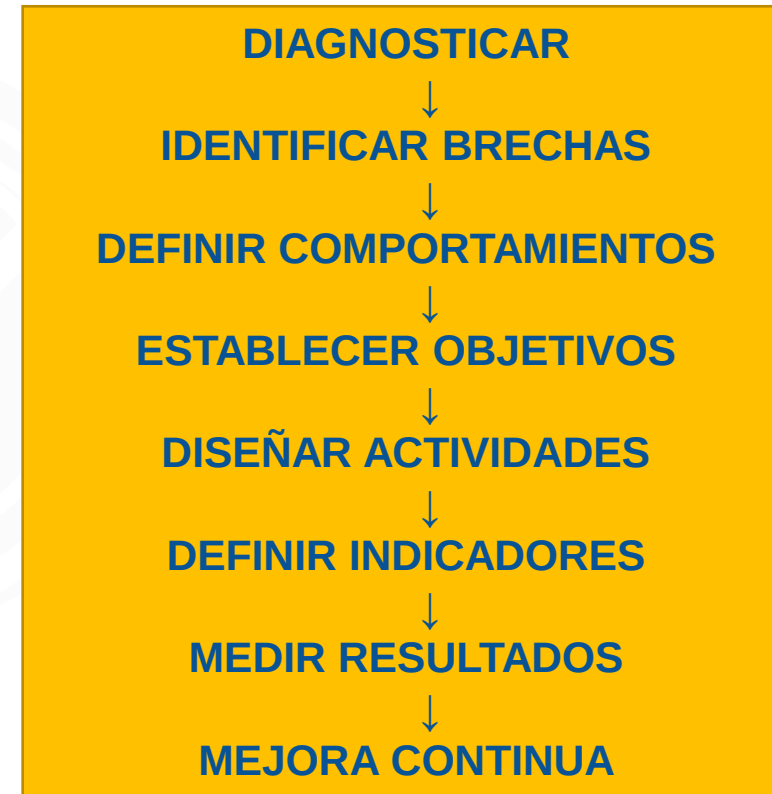
Jrenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TALLER:

- Modelo de plan de cultura de inocuidad: Construcción Paso a Paso de un Plan de Cultura de Inocuidad





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Paso 1. Diagnosticar la situación actual

Pregunta	Hallazgo	Evidencia
¿Los trabajadores cumplen las BPM?	Cumplimiento parcial	Auditorías internas
¿Existe liderazgo visible?	Bajo	Escasa participación de gerencia
¿Se reportan incidentes?	Pocas notificaciones	Registros
¿El personal comprende los riesgos?	Limitado	Entrevistas

Paso 2. Definir los comportamientos deseados

Problema detectado	Comportamiento esperado
No se lavan las manos correctamente	Lavado de manos en cada punto crítico
No reportan desviaciones	Reporte inmediato de incidentes
Omisión de registros	Registro oportuno y veraz
Incumplimiento de BPM	Cumplimiento permanente



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Paso 3. Establecer objetivos

Objetivo	Meta
Mejorar la participación del personal	80% de participación
Incrementar cumplimiento de BPM	≥95%
Reducir desviaciones repetitivas	-30%
Fortalecer liderazgo visible	1 actividad semanal



Paso 4. Diseñar actividades

Matriz de actividades

Pilar GFSI	Actividad	Responsable	Frecuencia
Liderazgo	Caminatas de inocuidad	Gerencia	Semanal
Comunicación	Tablero de indicadores	Calidad	Mensual
Capacitación	Microcapacitaciones	RRHH / Calidad	Quincenal
Participación	Concurso de mejoras	Calidad	Trimestral
Reconocimiento	Trabajador destacado	Gerencia	Mensual



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Paso 5. Diseñar Indicadores de desempeño

Indicador	Fórmula	Meta
Cumplimiento BPM	Observaciones conformes / Total observaciones $\times 100$	$\geq 95\%$
Participación en capacitaciones	Asistentes / Convocados $\times 100$	$\geq 90\%$
Reporte de incidentes	Número de reportes emitidos	Tendencia creciente
Hallazgos repetitivos	Hallazgos repetidos / Total hallazgos $\times 100$	$\leq 10\%$
Participación de líderes	Actividades realizadas / Planificadas $\times 100$	100%

Paso 6. Evaluar la cultura: Herramienta de evaluación

Aspecto	Puntuación 1-5
Liderazgo	
Comunicación	
Conocimiento	
Responsabilidad	
Participación	
Compromiso	

Puntaje	Nivel
1-2	Inicial
3	En desarrollo
4	Maduro
5	Excelente



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Paso 7. Elaborar el Plan Anual

Objetivo	Actividad	Indicador	Meta	Responsable
Mejorar cumplimiento de BPM	Observaciones conductuales	% cumplimiento BPM	95%	Calidad
Fortalecer liderazgo	Caminatas de inocuidad	% participación gerencial	100%	Gerencia
Incrementar conocimiento	Capacitaciones mensuales	% asistencia	90%	RRHH
Promover participación	Programa de sugerencias	Nº propuestas	≥20/año	Calidad
Reconocer buenas prácticas	Embajador de inocuidad	Nº reconocimientos	12/año	Gerencia



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MODELO

1. **Introducción y Propósito:** Alineación de objetivos estratégicos orientados a evitar brotes de ETAs y fallas de inocuidad.
2. **Dirección Estratégica:** Mecanismos de compromiso de la gerencia y provisión de recursos.
3. **Componentes Fundamentales:** Enfoque detallado en la concientización del personal, esquemas de capacitación aplicada y comunicación bidireccional (canales de reporte de riesgos).
4. **Cronograma Anual de Actividades:** Tabla estructurada con actividades clave como encuestas de diagnóstico, talleres de concientización y sistemas de incentivos/reconocimientos.
5. **Indicadores de Medición (KPIs):** Parámetros métricos para verificar la madurez y efectividad de la cultura preventiva en la planta.

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

